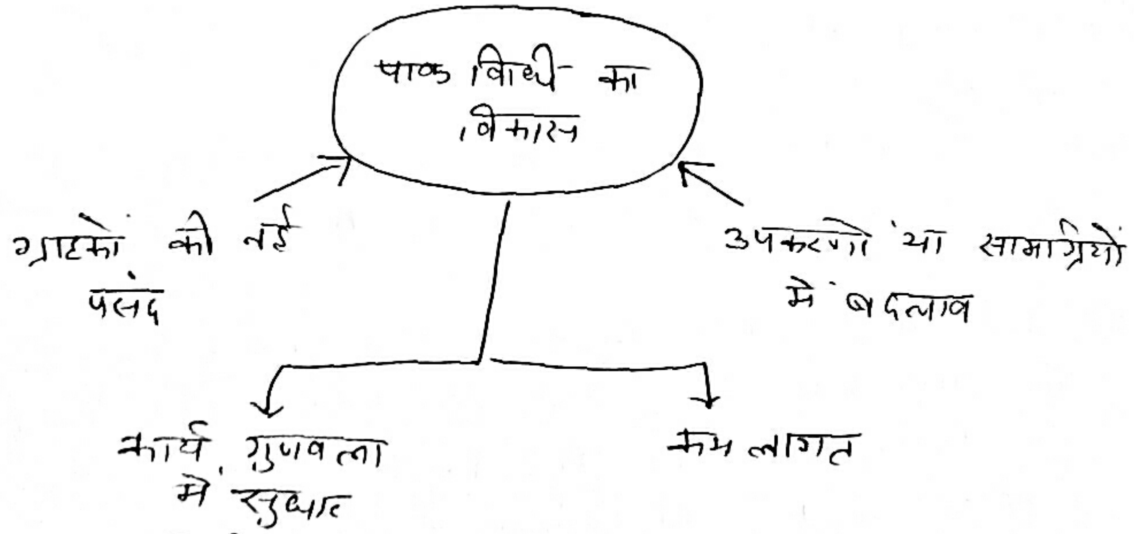
पाक विधि का विकास एवं मानकीकृत पाक विधि -
Recipe development and Standardized Recipie

आहार संस्थानों में उच्च गुणवत्ता बनाये रखने हेतु आवश्यक है कि प्रबंधन कर्मचारियों एवं पाक विधियों को नियंत्रित करे। एक आहार संस्थान में कई कर्मचारी जैसे रसोइये एवं बावर्ची chef & cooks साथ काम करते हैं। यह एक ही स्थान पर मेन्यू की कई व्यंजनों को बनाते है अतः उपलब्ध उपकरण, स्थान एवं समय के कौशलपूर्ण प्रयोग की आवश्यकता पड़ती है। जिससे ग्राहक को कम समय एवं लागत में उच्च गुणवत्ता का भोजन लगातार उपलब्ध कराया जा सके।

पाक विधी विकास द्वारा नई रेसिपी या व्यंजन बनाये जाते हैं या पूर्व की रेसिपी में आवश्यकतानुसार परिवर्तन किया जाता है, इसका उद्देश्य कम समय एवं लागत में उच्च गुणवत्ता का भोजन उपलब्ध कराना है।



पाक विधी को प्रभावित करने वाले कारक

- ग्राहक भोजन में नवीनता एवं नये प्रयोग चाहते हैं, जिस कारण आहार संस्थान समय-समय पर

नई पाक विधियाँ / रेसीपी का निर्माण करते हैं या पूर्व की रेसिपी में सुधार लाते हैं।

तकनीकी विकास के कारण नये उपकरण उपलब्ध हैं जो समय की बचत करते हैं एवं कर्मचारियों की कम संख्या की आवश्यकता पड़ती है। नई सामग्री जैसे premix या मौसमी सब्जियों आदि को रेसीपी में प्रयोग कर लागत कम की जाती है।

पाक विधि के विकास द्वारा कार्य गुणवत्ता में सुधार लाया जाता है एवं अधिक लाभ कमाने का प्रयास किया जाता है। यह 'कार्य सरलीकरण' करती है जिससे रसोई में कार्य सुचारु एवं निर्बाध रूप से चल सके।

परोसे गये भोजन की मात्रा में बदलाव (portion size), स्थानीय एवं मौसमी सामग्रियों के उपयोग द्वारा नवीन रेसिपी विकसित की जाती है, जिससे लागत कम रखने में सहायता प्राप्त होती है।

पाक विधी विकसित करने के चरण – / प्रक्रिया / विधि –

1. नई रेसिपी की सामग्रियों को 'मात्रा' एवं 'अनुपात' सुनिश्चित करना
2. ग्राहकों की पसंद-नापसंद को ध्यान में रखना उदा: यदि पूर्व में शाकाहारी, भोजन प्रचलन में है तो शाकाहारी रेसिपी विकसित करना।
3. कार्य विधि स्पष्ट करना – व्यंजन निर्माण हेतु किन उपकरणों की आवश्यकता है, भोजन को कितने समय, किस तापमान पर पकाना है आदि सुनिश्चित कर लिखना
4. Flow chart – का निर्माण रसोई में उपलब्ध उपकरणों, कर्मचारियों को ध्यान में रखकर
5. प्रस्तुतीकरण एवं पैकेजिंग – रेसिपी को किस प्रकार परोसा जाना है या पैक करना है सुनिश्चित करना।
6. रेसिपी का आकर्षक नाम

पाक विधि = Recipe

मानकीकृत पाक विधि (रसिपी) (standardized Recipe).

मानकीकृत पाक विधि- वह ~~विधि~~ भोजन पकाने की वह विधि- है जिसके लगातार उपयोग करने पर भी एक समान उच्च गुणवत्ता का भोजन प्राप्त होता है।

आवश्यकता :

मानकीकृत पाक विधि- का मुख्य उद्देश्य एक ओर ग्राहक को उच्च गुणवत्ता एवं स्वाद का आकर्षक भोजन उपलब्ध कराना है वहीं संस्थान की लागत कम कर लाभ कमाना भी है।

- मानकीकृत पाक विधि- भोजन की मात्रा निश्चित करती है
- यह संस्थान में उपलब्ध- उपकरणों एवं Floor plan को ध्यान मे रखकर बनायी जाती है जिससे कार्य सरलीकरण होता है। ~~एवं~~
- यह कार्य नियंत्रण हेतु आवश्यक है - कच्चा माल की खरीद, अगले दिन के लिए पकाये जाने वाली सामग्रियों की मात्रा स्टोर से निकालने में सहायता करता है

गुण - यह अनुमान द्वारा रेसिपी निर्माण को कम करता है जिसमें अंत में प्राप्त भोजन की गुणवत्ता अनिश्चित होती है।

- लागत का पूर्वानुमान लगाने मे सहायक - रेसिपी में प्रयुक्त सामग्रियों की सही-सही मात्रा ज्ञात होती है।
- कर्मचारी कौशल पर निर्भरता समाप्त करता है
- कर्मचारी ट्रेनिंग हेतु उपयुक्त
- भोजन सामग्री की बरबादी रोकता है
- समय की बचत करता है
- कर्मचारी संख्या नियंत्रण में सहायता
- कम रिकार्ड रखने की आवश्यकता पड़ती है

- क्रय सूची निर्माण में उपयोगी।

दोष - भोजन विकास में रचनात्मकता में कमी क्योंकि लगातार एक ही रेसिपी का उपयोग होता है।

- यदि समय-समय पर पुरानी रेसिपी पुनः मानकीकृत न की जाये तो ग्राहक को नवीनता की कमी लगती है एवं भोजन व प्रक्रिया उबाऊ हो जाती है।
- नये स्थान पर उपलब्ध सामग्रियों / कच्चे माल की गुणवत्ता के बदलाव ~~से~~ ~~...~~ से सामंजस्य स्थापित नहीं कर पाता
- वातावरण के बदलाव को ध्यान नहीं रखता उदा: 2000 ft पर जल को 100°C के स्थान पर 96-98°C पर उबलता है

मानकीकृत पाक विधि - निर्माण के चरण / प्रक्रिया -

नई रेसिपी / पूर्व की रेसिपी

↓

रेसिपी Test करना — Flavour, Colour, texture presentation के लिए

↓

बदलाव लाना - विधि - या उपयुक्त उपकरण या सामग्री में जब तक उच्च स्वाद का भोजन न प्राप्त हो

↓

पुनः Test करना

↓

सामग्रियों की मात्रा निश्चित करना

↓

मानकीकृत प्रारूप (format) में लिखना

↓

Recipe Card बनाना

मानकीकृत पाक विधि- उपेरेशनल विधि द्वारा निर्मित रेसिपी कार्ड से संस्थान हेतु मानकीकृत पाक विधि- तीन चरणों द्वारा बनायी जाती है - निम्न उदाहरण द्वारा समझें -

रेसिपी की मात्रा — ~~उत्पादन~~ 8 serving.
उत्पादन हेतु आवश्यक मात्रा - 20 serving

रेसिपी रूपान्तरण गुणांक = $\frac{\text{आवश्यक मात्रा}}{\text{निर्धारित मात्रा}} = \frac{20}{8}$
Recipe conversion factor

= 2.5

सामग्री	निर्धारित मात्रा	गुणांक	मानकीकृत पाक विधि मात्रा
आटा	1.28 kg	2.5	1.28 × 2.5 = 3.2 Kg
दूध	540 ml	2.5	540 × 2.5 = 1.354
चीनी	135 g	2.5	135 × 2.5 = 337 5g.

मानकीकृत पाक विधि प्रारूप (format)

सर्वाधिक प्रचलित 'Action format' है जिन व्यंजनों में कई सामग्रियों का उपयोग होता है उसमें यह प्रारूप उपयोगी है.

1. सर्वप्रथम व्यंजन का नाम एवं आवश्यक निर्देश
2. प्रयुक्त सामग्रियों का नाम एवं मात्रा जिसमे सर्वप्रथम प्रमुख सामग्री का नाम लिखे
3. विधि - तापमान एवं चरणों को सुस्पष्ट कर लिखे।

4.

~~खीर~~ व्यंजन का नाम - खीर

प्रकार - मिष्ठान

मात्रा - 4 serving

पकाने का समय - 25 min

तैयारी का समय - 10 min

कुल समय - 40 min

सामग्री	मात्रा
1. बासमती चावल	1/4 कप
2. दूध मलाईयुक्त	6 कप
3. चीनी	1/4 कप
4. हरी इलायची पाउडर	1/2 tsp
5 पतले कटे बादाम	30 g.

विधि -

1. चावल को धोकर 20 min हेतु भिगोये
2. चावल का पानी निकाल अलग रखे
3. मोटे तले के पैन मे दूध - एवं भिगोया चावल डाले
4. धीमी आँच पर 20-25 min पकायें एवं चलाते रहे।
5. चीनी एवं इलायची मिलायें.
6. ठंडा या गर्म आवश्यकता अनुरूप बादाम सहित परोसे